

# Q/YSX

## 云南山喜之食品有限公司企业标准

Q/YSX 0009 S—2021

### 灵芝

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010612S-2021  
备案日期: 2021年12月10日

2021-12-08 发布

2021-12-10 实施

云南山喜之食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的灵芝是以灵芝为原料，经挑选、切片（或不切片）、粉碎（或不粉碎）、成型（或不成型）、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南山喜之食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：郑晓博、程乐斌。

食品安  
号: 530  
期:

# 灵芝

## 1 范围

本标准规定了灵芝的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以灵芝为原料，经挑选、切片（或不切片）、粉碎（或不粉碎）、成型（或不成型）、包装等工艺制成的灵芝。

## 2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

## 3 产品分类

根据加工工艺不同分为：干灵芝、灵芝干片、灵芝粉、灵芝片。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 灵芝：应干燥、无污染、无霉变、并符合相应食品标准及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有相应品种应有色泽。	取适量样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅。
气味	具有品种原料固有的正常气味、无异味。	
形态	具有有相应品种应有形态。无霉变、无虫蛀。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3

#### 4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
镉指标为灵芝鲜品的限量, 干制品镉指标按脱水率折算。		

#### 4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763 及有关规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 微生物限量

灵芝粉、灵芝片致病菌限量应符合GB 29921即食果蔬制品的规定。

#### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按照 JJF 1070 规定的方法测定。

#### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.10 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

示准备  
—  
月

从同一批次保质期内的产品中随机抽样，抽样基数不得少于100袋（总重不低于20kg），随机抽取12个最小包装（总量不少于2kg），样品平均分成2份，1份用于检验，另1份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目应按有关规定执行。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；理化指标中若有一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 、 GB 28050 及有关规定；产品包装应标识“婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用”。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



年 月 日

郑晓博

备案单位主要负责人 (签字)

2021年12月8日